

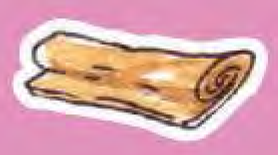
كِتابي الأَوَّلُ في...

التَّحْلِيَة

CHIHAB Kids

















الإدارة العامة : غوتيي أوزو
إدارة النشر : جولي زاغلييه
تنسيق النشر : غويناي هامون
النصوص : جيزال بولانجي فيفيي، سيسيليا رودريغاز
الرسومات : ساندرين لامور
المراجعة والتصحيح : فاني لوتورنيل
رسومات الغلاف : أرمال دروين
إعداد الصفحات : أرمال روسوت
ترجمه إلى العربية : زينب قبي
مراجعة :

10، نهج إبراهيم غرافة، باب الواد، الجزائر
البريد الإلكتروني : chihab@ chihab.com
الموقع الإلكتروني : www. chihab. com

ردمك : 3 ـ 816 ـ 63 ـ 9961 ـ 978
الإيداع القانوني : 2009/3382




كِتابي الأَوَّلُ في...




التَّحْلِيَة











أَفْكارٌ رائِعَةٌ مِنْ أَجْلِ
تَحْضيرِ حَلَوِيّاتٍ لَذيذَةٍ !









الْفِهْرِسُ

مَرْحَبًــا !

إسْمي لَيْلى وَ هَذا أَخي عُمَرُ.

هَلْ تُحِبُّ تَحْضيرَ تَحْلياتٍ لَذيذَةٍ ؟ تَشْكيلَ وَرْداتِ الرِّمالِ أو سَلَطَةِ فَواكِهَ، إِنَّها تَجْرِبَةٌ مُسَلِّيَةٌ.

اخْتَرْنا مِنْ أَجْلِكَ كَيْفِيّاتٍ رائِعَةً و سَهْلَةَ التَّحْضير : مَوْزٌ بِالشُّكولاتَةِ، فَطيرَةٌ بِالكَراميلِ، بَسْبوسَةٌ و مُشَوْشَةٌ. سَنَأْخُذُ بِيَدِكَ على امْتِدادِ الكِتابِ، شارِحينَ لَكَ مُخْتَلَفَ المَراحِلِ خُطْوَةً بِخُطْوَةٍ.

هَلْ أَنْتَ مُسْتَعِد ؟

لَيْلى وَ عُمَرُ



انْتَبِهْ !
إذا رَأَيْتَ هَذِهِ العَلامَةَ،
اُطْلُبْ مُساعَدَةَ الْكِبارِ.

فلانُ حلَوانِيٌّ (مُهَلَّبِيَّةٌ)



1 ضَعِ الحَليبَ يَغْلي في طَنْجَرَةٍ مَعَ قَرْنِ الفانيلّا المَشْقوقَةِ طولِيًّا.



2 اِكْسِرِ البَيْضَ في سَلْطانِيَّةٍ واخْفِقْهُ جَيِّدًا بِمِضْرَبٍ. أَضِفِ المائِزينا والسُّكَّرَ واخْلِطِ الجَميعَ حَتّى يُصْبِحَ الخَليطُ مُتجانِسا.



3 عِنْدَما يَبْدَأُ الحَليبُ في الغَلَيانِ، أَخْرِجْ قَرْنَ الفانيلّا وأَفْرِغِ الحَليبَ في السَّلْطانِيَّةِ. اخْلِطْ مِنْ جَديدٍ.

ما تَحْتاجُ إلَيْه :

قَرْنُ فانيلاّ



قِطْعَةُ عجينٍ مُوَرَّقٍ



4 بَيْضات



1 لِتْرِ حليبٌ



150 غْرامُ سُكَّرْ ناعِمْ

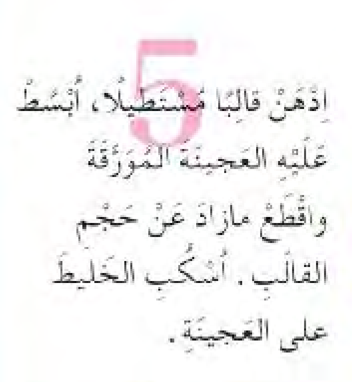


90 غْرامْ مائِزينا
(دَقيقُ الذُّرَة)

لـ 8 أشْخاص




4 أسْكُبِ الخَليطَ في الطَّنْجَرَة، وأعِدْها تُطْبَخُ على نارٍ قَليلَةٍ دونَ أنْ تَتَوَقَّفَ عَنِ التَّحْريكِ حَتّى يَتَكاثَفَ، خِلالَ دَقيقَةٍ أو دَقيقَتَيْنِ.



5 اِدْهَنْ قالِبًا مُسْتَطيلًا، أبْسُطْ عَلَيْهِ العَجينَةَ المُوَرَّقَةَ واقْطَعْ مازادَ عَنْ حَجْمِ القالَبِ. أسْكُبِ الخَليطَ على العَجينَةِ.




6 أدْخِلِ القالِبَ الفُرْنَ واتْرُكْهُ يَنْضُجُ 40 دَقيقَةً في دَرَجَةِ حَرارَةِ 180 (مِقْياس 6).

هَلْ تَعْلَمُ...

مَهارَة 1

إذا أضَفْتَ قِطَعًا صَغيرَةً مِنَ الشُّكولاتَةِ لِلْحَليبِ، تَحْصُلُ على فْلانٍ لَذيذٍ بِالشُّكولاتَةِ.

مَهارَة 2

اِنْتَظِرْ حَتّى يَكونَ الفْلانُ تَقْريبًا بارِدًا لِكَيْ تُخْرِجَهُ مِنَ القالِبِ. وإلّا، مِنْ أجْلِ تَنْويعِ الذَّوْقِ، يُمْكِنُكَ اسْتِعْمالُ العَجينَةِ المُرَمَّلَةِ بَدَلَ المُوَرَّقَةِ.



ما تَحتاجُ إلَيهِ :




كوبانِ مِنَ الدَّقيقِ الخَشِنِ



100 غرامْ زُبْدَة




200 غْرامْ عَسَل

10 حَبّاتِ لَوْز
(5 مِنْها مُقَشَّرَة)




مِلْعَقَةٌ صَغيرَةٌ قِرْفَةٌ

طَمّينَة



1 حَمِّصِ الدَّقيقَ في مِقْلاةٍ فارِغَةٍ، واصِلِ التَّحْريكَ بِمِلْعَقَةٍ خَشَبِيَّةٍ حَتّى يكْتَسِبَ لَوْنًا ذَهَبِيًّا. أَطْفِئِ النّارَ تَحْتَ المِقْلاةِ.



2 في طَنْجَرَةٍ صَغيرَةٍ، أَذِبِ الزُّبْدَةَ على نارٍ هادِئَةٍ ثُمَّ أَضِفْ عَلَيْها العَسَلَ.



3 صُبَّ الدَّقيقَ المُحَمَّصَ في الطَّنْجَرَةِ الَّتي تَحْتَوي عَلى الزُّبْدَةِ والعَسَلِ ي وحَرِّكْ بِحَيَوِيَّةٍ.

لـ 4 أشْخاص



4

أَفْرِغِ المُحْتَوى
في صُحونٍ صَغيرَةٍ.



5

أُنْثُرْ مَسْحوقَ القِرْفَةِ عَلى وَجْهِ الطَّمينَةِ بِشَكْلٍ مُتَصالِبٍ ثُمَّ صَفِّفْ أَنْصافَ اللَّوْزِ راسِمًا أَشْكالًا هَنْدَسِيَّةً مُخْتَلِفَةً مُتَعاقِبَةً بَيْنَ اللَّوْزِ المُقَشَّرِ الأَبْيَضِ وغَيْرِ المُقَشَّرِ البُنِّيِّ.

هَلْ تَعْلَمُ...

الطَّمينَةُ، تَحْلِيَةٌ جَزائِرِيَّةٌ غَنِيَّةٌ غِذائِيًّا تُقَدَّمُ في مُناسَباتِ الميلادِ والأَعْيادِ الدِّينِيَّةِ خاصَّةً المَوْلِدُ النَّبَوِيُّ الشَّريفِ.

وهِيَ مِنْ ضِمْنِ أُكْلاتٍ كَثيرَةٍ ومُتَنَوِّعَةٍ مُشْتَقَّةٍ مِنَ القَمْحِ.
وكانَتِ الجَزائِرُ البَلَدَ الأَوَّلَ في إِنْتاجِ القَمْحِ الجَيِّدِ مُنْذُ ما قَبْلَ الميلادِ.



كوكيز بِالشّيكولاتَة (أَقْراصُ الحَلْوى)

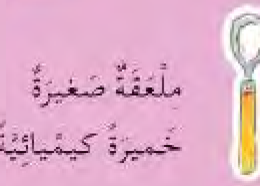
ما تَحْتاجُ إِلَيْه :


250 غْرامُ زُبْدَة


350 غْرامُ سُكَّرٍ ناعِمٍ


375 غْرامُ فَرينَة


½ كيسِ سُكَّرِ فانيلا


مِلْعَقَةٌ صَغيرَةٌ خَميرَةٌ كيمْيائِيَّةٌ


350 غْرامَ نُتافُ الشّكولاتَةُ (سَمْراءُ، بِالحَليبِ أو بَيْضاءُ)


بَيْضَةٌ واحِدَة



1
سَخِّنِ الفُرْنَ مُسَبَّقًا حَتّى 200 دَرَجَةٍ (مِقْياسُ 7).



2
اِخْلِطْ داخِلَ سَلْطانِيَّةٍ، السُّكَّرَ مَعَ الزُّبْدَةِ بِواسِطَةِ مِلْعَقَةٍ خَشَبِيَّةٍ حَتّى يُصْبِحَ الخَليطُ مُتَجانِسًا. أَضِفِ البَيْضَةَ وسُكَّرَ الفانيلا واخْلِطْ مِنْ جَديدٍ.



3
صُبَّ نُتَفاتِ الشُّكولاتَةِ وكَذلِكَ الفَرينَةَ والخَميرَةَ مَعًا. اِخْلِطْ جَيِّدًا.

لـ 6 أشْخاص

4

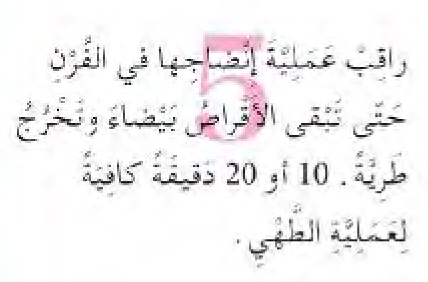
بِواسِطَةِ مِلْعَقَةٍ كَبيرَةٍ ضَعْ كُتَلًا صَغيرَةً مِنَ العَجينِ عَلى صينِيَّةِ فُرْنٍ مَدْهونَةٍ بِالزُّبْدَةِ.

اِضْغَطْ عَلى الكُتَلِ قَليلًا حَتّى تَأْخُذَ شَكْلَ أَقْراصٍ.



5

راقِبْ عَمَلِيَّةَ إِنْضاجِها في الفُرْنِ حَتّى تَبْقى الأَقْراصُ بَيْضاءَ وَتَخْرُجُ طَرِيَّةً. 10 أو 20 دَقيقَةً كافِيَةٌ لِعَمَلِيَّةِ الطَّهْيِ.



6

أَخْرِجِ الأَقْراصَ مِنَ الفُرْنِ واتْرُكْها تَرْتاحُ 15 دَقيقَةً قَبْلَ أَنْ تَتَذَوَّقَها وَهِيَ فاتِرَةٌ.

هَلْ تَعْلَمُ...

قِصَّةُ الكوكيز :

تَقولُ الأُسْطورَةُ أَنَّ الكوكيز صُنِعَ لِأَوَّلِ مَرَّةٍ في سَنَواتِ 1930 بِوِلايَةِ الماساشوسِتْ الأَمريكِيَّةِ مِنْ طَرَفِ طَبّاخَةِ مَطْعَمِ : التّول هاوْس. ظَنَّتِ الطَّباخَةُ أَنَّ نُتافَ الشُّكولاتَةِ سَيَذوبُ في الخَليطِ ولَكِنَّهُ لَمْ يَحْدُثْ ذَلِكَ مِمّا جَعَلَ نُتفاتِ الشُّكولاتَةِ تَبْقى في أَقْراصِ الكوكيز.



المُشَوَّشَة

ما تَحتاجُ إِلَيه :



3 بَيْضاتٍ

قليلٌ مِنَ المِلْح



3 مَلاعِق كَبيرَة فَرينَةٌ

مِلْعَقَةٌ صَغيرَةٌ خَميرَةٌ كيمْيائِيَّة



½ كَأْسِ عَسَلٍ



½ كَأْسِ زَيْتٍ



كَأْسُ ماءٍ



1 كَسِّرِ البَيْضاتِ كامِلَةً في سَلْطانِيَّةٍ أَضِفِ المِلْحَ واخْفِقْ جَيِّدًا بِمِخْفاقٍ كَهْرَبائِيٍّ .



2 أَضِفِ الفَرينَةَ والخَميرَةَ مَعا إلى البَيْضِ، و واصِلِ الخَلْطَ . تَحْصُلُ على عَجينَةٍ سائِلَةٍ.



3 سَخِّنِ الزَّيْتَ جَيِّدًا في مِقْلاةٍ صَغيرَةٍ، ثُمّ خَفِّفِ النّار و صُبَّ كامِلَ الخَليطِ في المِقْلاةِ و غَطِّه واتْرُكْهُ على نارٍ هادِئَةٍ مِنْ 5 إلى 10 دَقائِقَ حتّى يَجِفَّ وَجْهُها .

لـ 4 أشْخاصٍ



4 ضَعْ صَحْنًا مُسَطَّحًا مَكانَ الغِطاءِ ثُمَّ اقْلِبِ المِقْلاةَ عَلَيْهِ وأَعِدْها إلى المِقْلاةِ.



5 اِقْطَعْها و هِيَ في المِقْلاةِ بواسِطَةِ سِكّينٍ بْلاسْتيكيٍّ، و أَدِرْها على الجَوانِبِ حَتّى تَكْسِبَ لَوْنًا ذَهَبِيًّا مِنْ كُلِّ الجِهاتِ.

6 ضَعِ المُثَلَّثاتِ في صَحْنٍ و اسْكُبْ عَلَيْها العَسَلَ و تَناوَلْها بَعْدَ ذَلِكَ.

هَلْ تَعْلَمُ...

المُشَوْشَة تَحْلِيَةٌ عَرَبِيَّةٌ قَديمَةٌ، جاءَ ذِكْرُها في كِتابِ الأَغاني لِأَبي الفَرَجِ الأَصْفَهاني بِوَصْفَتِها الحالِيَّة. وهِيَ مَعْروفَةٌ في كامِلِ الجَزائِرِ لَكِنْ بِأَسْماءٍ مُخْتَلِفَةٍ، و أَكْثَرُ ما تَشْتَهِرُ بِها مَنْطِقَةُ القَبائِلِ تَحْتَ اسْمِ تيمَلّالينْ نِسْبَةً لِاسْمِ البَيْضِ الَّذي تَتَكَوَّنُ مِنْهُ.



ما تَحْتاجُ إِلَيْه :

4 مَوْزاتٍ





قِطْعَةٌ صَغيرَةٌ زُبْدَةٌ

لَوْحُ شيكولاتَةٍ
خاصَّةٌ بِالحَلْوى







50 غْرامْ زُبْدَة



كوبُ جوزِ
الهِنْدِ مَبْشورٌ

مَوْزٌ بِالشّيكولاتَةِ





1

ضَعِ الزُّبْدَةَ في طَنْجَرَةٍ، أَضِفْ قَليلًا مِنَ الماءِ. أَضِفْ قِطَعَ الشّيكولاتَةِ و اتْرُكْها تَذوبُ.

2

قَشِّرِ المَوْزَ و مَرِّرْهُ في مِقْلاةٍ مَعَ قَليلٍ مِنَ الزُّبْدَةِ حَتّى يَكْتَسِبَ لَوْنًا ذَهَبِيًّا. اقْطَعِ المَوْزاتِ طولِيًّا.



لـ 4 أَشْخاصٍ

3

ضَعْ أَنْصافَ المَوْزاتِ في 4 صُحونٍ و غَطِّها بِالشُّكولاتَةُ الذّائِبَةِ.

4

أُنْثُرْ جَوْزَ الهِنْدِ عَلَيْها وتَناوَلْها في الحالِ. يُمْكِنُكَ أَنْ تُضيفَ عَلَيْها كْريما شانْتيي.



هَلْ تَعْلَمُ...

أَصْلُ المَوْزِ :

المَوْزُ لَيْسَتْ شَجَرَةً و إِنَّما عُشْبَةٌ، في الأَصْلِ كانَتْ تَحْتَوي على بُذورٍ تَحَوَّلَتْ مَعَ الوَقْتِ حَتّى تَمْتَلِئَ باللُّبِّ. و أَكْبَرُها في العالَمِ هُوَ المَوْزُ البَرِّيُّ و يُدْعى : موزا إِنْجِنْز، يُمْكِنُ أَنْ تَصِلَ إلى عُلُوِّ 15 مِتْرًا. لِلأَسَفِ لا يُمْكِنُ أَنْ تُؤْكَلَ ثِمارُ هَذا النَّوْعِ البَرِّيِّ.



ما تَحتاجُ إلَيْهِ :





6 تُفّاحاتٍ



150 غُرامُ فَرينَةٍ



250 غُرامُ سُكَّرٍ بُنّيٍّ



125 غُرامُ زُبْدَةٍ



بَعْضُ قَطَراتٍ مِنْ عَصيرِ اللَّيْمونِ



مِلْعَقَةٌ صَغيرَةٌ مِنْ مَسْحوقِ القِرْفَةِ





كيسٌ صَغيرٌ مِنْ سُكَّرِ الفانيلّا

فُتاتاتٌ بِالتُّفّاحِ



1 سَخِّنِ الفُرْنَ مُسْبَقًا إلى 210 دَرَجَةٍ (مِقْياسُ 7).



2 قَشِّرِ التُّفّاحَ وانْزَعْ لُبَّهُ بالخَرّاطِ واقْطَعْهُ إلى قِطَعٍ كَبيرَةٍ.



3 ضَعْ قِطَعَ التُّفّاحِ في قالَبٍ مُلائِمٍ لِلْفُرْنِ، صُبَّ عَلَيْها قَطَراتِ اللَّيْمونِ والقِرْفَةِ ثُمَّ أَضِفْ سُكَّرَ الفانيلّا.

لـ 6 أشْخاصٍ

4

في إناءٍ عَميقٍ، اخْلِطِ الفَرينَةَ والسُّكَّرَ البُنِّيَّ. أضِفِ الزُّبْدَةَ وامْزِجْ جَيِّدًا، اقْطَعْها إلى مُكَعَّباتٍ صَغيرَةٍ، واعْجِنِ الجَميعَ باليَدَيْنِ لِتَصْنَعَ عَجينَةً مُتَكَتِّلَةً، غَيْرَ مَلْساءَ.

5



فَتِّتْ هَذِهِ العَجينَةَ فَوْقَ قِطَعِ التُّفاحِ حَتّى تَتِمَّ تَغْطِيَتُهُ بِالكامِلِ.



6

ضَعْهُ يَنْضُجْ بِالفُرْنِ لِمُدَّةِ 50 دَقيقَةٍ تَقْريبًا. سَتُشَكِّلُ العَجينَةُ قِشْرَةً ذَهَبِيَّةً عَلى الخَشّافِ.

هَلْ تَعْلَمُ...



مَهارَة 1

تَسْتَطيعُ أَنْ تُقَدِّمَ فُتاتاتٍ بِالتُّفاحِ فاتِرَةً مَعَ الكْريما المَخْفوقَةِ أو مَعَ المُثَلَّجاتِ بِنَكْهَةِ الفانيلّا مَعَ سائِلِ التّوتِ البَرِّيِّ أو الفَراوْلَةِ.

مَهارَة 2

تَسْتَطيعُ أَنْ تَضَعَ فاكِهَةً أُخْرى بَدَلَ التُّفاحِ في حَلْوى الفُتاتاتِ. الفَواكِهُ الحَمْراءُ مَثَلًا أو الإجاصُ حَسَبَ ذَوْقِكَ.



ما تَحتاجُ إليه :



عَجينَةٌ مُرَمَّلَةٌ



30 عُصَيَّةَ كارامْبارْ



25 سُنْتيلِتْرِ مِنَ الكْريما الطازِجَةِ السّائِلَةِ



3 بَيْضاتٍ كَبيرَةٍ



مِلْعَقَةٌ كَبيرَةٌ قَرينَةٌ

تُرْتَةٌ بِالكاراميلِ (كارامْبارْ)



1 سَخِّنِ الفُرْنَ مُسبَّقًا إلى 180 دَرَجَةٍ (مِقْياسُ 6).



2 في هَذا الوَقْتِ، اُفْرِشِ العَجينَةَ في القالِبِ، واثْقُبْها بِشَوْكَةٍ في أماكِنَ مُخْتلِفَةٍ، ضَعْ عَلَيْها وَرَقاً كِبْريتِيًّا و بَعْضَ الثِّقَلِ مِثْلا لُبْقوليّاتِ الجافَّةِ (الفاصولْيا مَثَلا)، و أَدْخِلْها الفُرْنَ لِتَنْضُجَ على بَياضٍ مِنْ 25 إلى 30 دَقيقَةٍ.



3 في طَنْجَرَةٍ، أَذِبْ تَدْريجِيًّا عُصَيّاتِ الكارامْبار (كَراميلْ) مَعَ الكْريما الطّازَجَةِ السّائِلَةِ، بِالتَّحْريكِ بِمِلْعَقَةِ خَشَبٍ.





لـ 10 أشْخاصٍ



4 بَعيدًا عَنِ النّارِ، أَضِفْ الفَرينَةَ و البَيْضَ، حَرِّكْ حَتّى تُصْبِحَ العَجينَةُ مَلْساءَ.



5 صُبَّ الخَليطَ على الفَطيرَةِ الّتي تَكونُ قَدْ أَخْرَجْتَها مِنَ الفُرْنِ (ونَزَعْتَ عَنْها حَبّاتِ الفاصولْيا والوَرَقِ) مَدِّدِ الخَليطَ على سَطْحِها، وأَدْخِلْها الفُرْنَ مِنْ 25 إلى 30 دَقيقَةٍ . .

6 أُتْرُكْها تَبْرُدُ ثُمَّ أَدْخِلْها إلى الثَّلاجَةِ لِخَمْسِ ساعاتٍ على الأَقَلِّ.

هَلْ تَعْلَمُ...

أَصْلُ الكَراميلِ :

تُعْتَبَرُ الكَراميلُ مِنْ أَوائِلِ الأَطايِبِ المَصْنوعَةِ مِنَ السُّكَّرِ المَعْروفَةِ عالَمِيًّا. والعَرَبُ هُمْ أَوَّلُ مَنْ صَنَعَ الكَراميلَ مِنَ السُّكَّرِ المَحْروقِ حَوالي سَنَةَ 1000 م.



مادْلينْ بِالشّيكولاتَةِ و التوتِ الأَحْمَرِ

ما تَحْتاجُ إِلَيْه :


3 بَيْضاتٍ



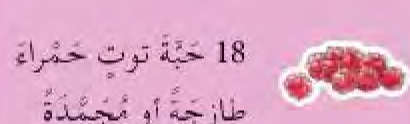
100 غْرامْ سُكَّرْ


125 غْرامْ فرينَةْ



100 غْرامْ زُبْدَةْ


30 غْرامْ مِنْ فُتاتِ الشُّكولاتَةِ



18 حَبَّةَ توتٍ حَمْراءَ طازِجَةً أو مُجَمَّدَةً


½ كيسِ خَميرَةِ الخُبْزِ



قالَبٌ خاصٌ بِالمادْلينِ



1 سَخِّنِ الفُرْنَ مُسْبَقًا على دَرَجَةِ 180 (مِقْياسْ 8)

2 أَذِبِ الزُّبْدَةَ في طَنْجَرَةٍ .

3 في كوبٍ، حَلِّلْ خَميرَةَ الخُبْزِ بِالماءِ.

18 قِطْعَةً

4

أَكْسِرِ البَيْضاتِ في سَلْطانِيَّةٍ، أَضِفِ السُّكَّرَ وحَرِّكْ حَتّى يُصْبِحَ المَزيجُ رَغْوِيًا. أَضِفِ الفَرينَةَ والخَميرَةَ والزُّبْدَةَ، بَعْدَ أَنْ بَرَدَتْ، وفُتاتَ الشُّكولاتَةِ. إِخْلِطِ الكُلَّ. غَطِّ العَجينَةَ بِقِطْعَةِ قُماشٍ واتْرُكْها تَرْتاحُ مُدَّةَ 30 دَقيقَةٍ في مَكانٍ دافِئٍ.



5

خُذِ القالِبَ الخاصَّ بِالمادْلينِ وضَعْ في كُلِّ تَجْويفٍ حَبَّةَ توتٍ حَمْراءَ ومِلْعَقَةً كَبيرَةً مِنَ العَجينَةِ، ثُمَّ ضَعْهُ في الفُرْنِ يَنْضُجُ لِمُدَّةِ 20 دَقيقَةً تَقْريبًا.

إذا بَقِيَتْ مَعَكَ العَجينَةُ جَدِّدِ العَمَلِيَّةَ.



هَلْ تَعْلَمُ...

قِصَّةُ المادلين :

أَصْلُ المادلينِ مِنْ كومَرْسي بِمَنْطِقَةِ اللّورانِ بِفَرَنْسا. يُحْكى أَنَّ مَلِكَ بولونْيا سْتانيسْلاَزْ الَّذي يَمْلِكُ قَصْرًا هُناكَ، طَلَبَ يَوْمًا مِنْ طَبّاخَتِهِ مادْلينْ، أَنْ تُحْضِرَ لَهُ حَلْوى لَيْسَ لَها مَثيل. فَقَدَّمَتْ مادْلينْ قِطَعَ حَلْوى صَغيرَةً مُنْتَفِخَةَ البَطْنِ والَّتي اعْتُبِرَتْ جِدُّ طَيِّبَةٍ. وهَكَذا أَصْبَحَ اسْمُ الطَّبّاخَةِ الصَّغيرَةِ مَشْهورًا.



حَلْوى الياغورْتِ (الزَّبادي) بِالبُرْتُقالِ وَنُتَفِ الشِّيكولاتَةِ

ما تَحْتاجُ إِلَيْهِ :


عُلْبَةُ ياغورْتٍ طَبيعِيٍّ


عُلْبَتانِ سُكَّرٌ (اسْتَعْمِلْ عُلْبَةَ الياغورْتِ كَمِقْياسٍ)


3 عُلَبِ فَرينَةٍ


¾ العُلْبَةِ مِنَ الزَّيْتِ


كيسٌ مِنْ سُكَّرِ الفانيلا



كيسٌ مِنَ الخَميرَةِ الكيمْيائِيَّةِ

3 بَيْضاتٍ


بَشْرُ قِشْرَةِ بُرْتُقالَةٍ

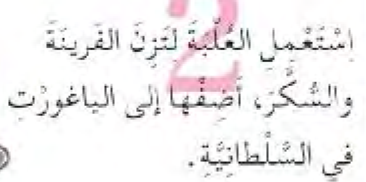

لَوْحُ شِكولاتَةٍ بِالحَليبِ 170 غْرامْ



قِطْعَةُ زُبْدَةٍ لِدَهْنِ القالَبِ



1 أَفْرِغِ الياغورْتَ في سَلْطانِيَّةٍ واحْتَفِظْ بِالعُلْبَةِ.



2 إِسْتَعْمِلِ العُلْبَةَ لِتَزِنَ الفَرينَةَ والسُّكَّرَ، أَضِفْها إِلى الياغورْتِ في السَّلْطانِيَّةِ.



3 أَضِفِ الخَميرَةَ، البَيْضَ وسُكَّرَ الفانيلا و بَشْرَ البُرْتُقالِ و الزَّيْتَ. اِخْلِطْ بِحَيَوِيَّةٍ.

لـ 4 أَشْخاصٍ

4 أَبْشِرِ الشُّيكولاتَةَ و أَضِفْها إلى الخَليطِ.

5 إِدْهِنِ الصِّينِيَّةَ وصُبَّ فيها عَجينَةَ الحَلْوى.



6 ضَعْها تَنْضُجُ في الفُرْنِ مُدَّةَ 25 دَقيقَةً على حرارَةِ 180 دَرَجَةٍ (مِقْياسُ 6).

هَلْ تَعْلَمُ...

أَصْلُ الياغورْتِ :

يَعودُ أَصْلُ الياغورْتِ إلى تُرْكيا. فَقَدْ وُجِدَ في هَذِهِ المَنْطِقَةِ في القَرْنِ التّاسِعِ و أَصْلُ كَلِمَةِ ياغورْتِ « يوغورْمارْكْ » والّتي تَعْني « خَثْرُ الحَليبِ ». اِخْتَرَعَتْهُ قَبائِلُ الرَّحالَةِ المُرَبّينَ مِنْ أَجْلِ حِفْظِ الحَليبِ وتَسْهيلِ حَمْلِهِ أَثْناءَ تَنَقُّلاتِهِم.



البَسْبوسَةُ





1 سَخِّنِ الفُرْنَ مُسَبَّقًا حَتّى 180 دَرَجَةٍ.



2 أَخْفِقِ البَيْضَ و السُّكَّرَ في سَلْطانِيَّةٍ بِمِخْفاقٍ كَهْرَبائِيٍّ، حَتّى تَحْصُلَ على مَزيجٍ أَبْيَضَ. أَضِفِ الزَّيْتَ مَعَ اسْتِمْرارِ التَّحْريكِ، أَضِفِ الخُبْزَ المُحَمَّصَ المَرْحِيَّ و اللَّوْزَ .



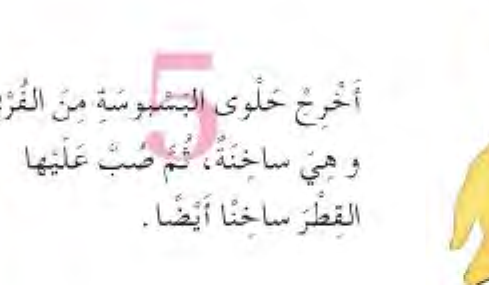
3 ضَعِ العَجينَةَ في صينِيَّةِ الفُرْنِ، و زَيِّنْها بِحَبّاتِ لَوْزٍ، و اتْرُكْها تَنْضُجُ بَيْنَ 15 و 20 دَقيقَةً.

لـ 4 أشْخاص



4

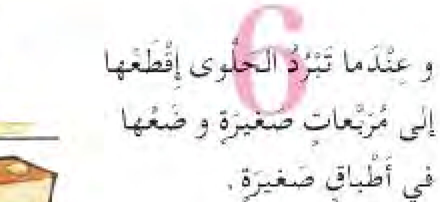
أثناءَ ذلكَ، حَضِّرِ القِطْرَ (الشّرابْ)، أذِبْ في طَنْجَرَةٍ كَأْسَ سُكَّرٍ في كَأْسَيْ الماءْ، أضِفْ نُكْهَةَ الفانيلّا و اتْرُكْها تَغْلي على النّارِ حَتّى تَتماسَكَ قَليلًا .



5

أَخْرِجْ حَلْوى البَسْبوسَةِ مِنَ الفُرْنِ و هِيَ ساخِنَةٌ، ثُمَّ صُبَّ عَلَيْها القِطْرَ ساخِنًا أيْضًا .





6

و عِنْدَما تَبْرُدُ الحَلْوى إقْطَعْها إلى مُرَبَّعاتٍ صَغيرَةٍ و ضَعْها في أطْباقٍ صَغيرَةٍ .

هَلْ تَعْلَمُ...

أَصْلُ الفانيلّا :

أوَّلُ ما قُطِفَتْ قُرونُ الفانيلّا مِنْ شُجَيْراتِ الأورْكيدْيا البَرِّيَّةِ في المِكْسيك. ويُقالُ أنَّ كْريسْتوفْ كولومْبُسْ مُكْتَشِفُ القارَّةِ الأمْريكيَّةِ هُوَ أوَّلُ مَنْ جاءَ بِها إلى أوروبا. اليَوْمُ تُعَدُّ جَزيرَةُ مَدَغَشْقَرْ في المُحيطِ الهِنْدِيِّ البَلَدَ الأوَّلَ في العالَمِ في إنْتاجِ الفانيلّا .



صُخورُ جوزِ الهِنْدِ

ما تَحتاجُ إلَيه :



250 غْرامْ جَوْزُ الهِنْدِ مَبْشورٌ



10 سَنْتيلِتْرْ مِنَ الكْريما الكَثيفَة



100 غْرامْ مِنَ السُّكَرِ البِلَّوْرِيِّ



مِلْعَقَةٌ صَغيرَةٌ مِنْ ماءِ الزَّهْرِ



مِلْعَقَةٌ صَغيرَةٌ مِنْ خُلاصَةِ الفانيلا



لَيْمونَةٌ





بَيْضَةٌ

1



ضَعْ جوزَ الهِنْدِ المَبْشورِ في سَلْطانِيَّةٍ، أَضِفْ خُلاصَةَ الفانيلّا وماءَ الزَّهْرِ.

2



أَضِفِ البَيْضَةَ و الكْريما الطّازَجَةِ في السَّلْطانِيَّةِ. حَرِّكِ الخَليطَ بِحَيَوِيَّةٍ بِمُساعَدَةِ مِخْفاقٍ يَدَوِيٍّ.

3



أَضِفْ بَشْرَ لَيْمونَةٍ و السُّكَّرَ لِلْعَجينَةِ. اخْلِطْ جَيِّدًا.

لـ 6 أشْخاصٍ

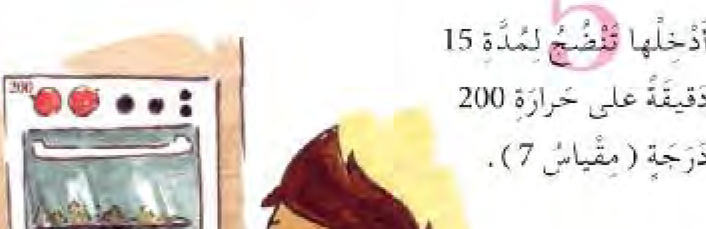
4

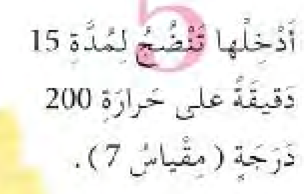
أُتْرُكْ عَجينَتَكَ تَرْتاحُ مِنْ 20 إلى 30 دَقيقَة . ثُمّ اخْلِطْ مِنْ جَديدٍ . ضَعِ العَجينَةَ في كيسٍ كابِسٍ . و اصْنَعْ صَخَراتٍ صَغيرَةٍ على صينيَّةِ الفُرْنِ .



5

أَدْخِلْها تَنْضُجُ لِمُدَّةِ 15 دَقيقَةً على حَرارَةِ 200 دَرَجَةٍ (مِقْياسُ 7) .





هَلْ تَعْلَمُ...

مَهارَة 1

تَسْتَطيعُ إضافَةَ بَعْضِ نُتافِ الشُّكولاتَةِ لِلْعَجينَةِ .

أَصْلُ جَوْزِ الهِنْدِ :

جَوْزُ الهِنْدِ هُوَ ثَمَرَةُ شَجَرَةِ جَوْزِ الهِنْدِ ، تَنْتَمي هَذِهِ الشَّجَرَةُ إلى عائِلَةِ النَّخيلِ . و يَعودُ أَصْلُ جَوْزِ الهِنْدِ إلى ماليزْيا . و لَكِنَّهُ اليَوْمَ مُتَواجِدٌ في كُلِّ المَناطِقِ الإسْتِوائِيَّةِ في إفْريقْيا و جُزُرِ الأَنْتيلِ . و يُمْكِنُ لِشَجَرَةِ جَوْزِ الهِنْدِ أَنْ تَعَمِّرَ حَتَى 100 سَنَة .



سَلَطةُ فَواكِهٍ

ما تَحتاجُ إلَيهِ :

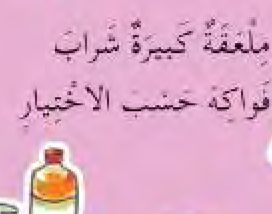


7 أو 8 حَبّاتِ عِنَبٍ

تُفّاحَةٌ

مَوْزَةٌ

100 غرامْ فَراوْلَةٌ



مِلْعَقَةٌ كَبيرَةٌ شَرابَ فَواكِهَ حَسْبَ الاخْتيارِ



3 أكْوابِ عَصيرِ بُرْتُقالٍ



قِطْعَةُ أناناسٍ



كيسُ سُكْرِ فانيلا



قَليلٌ مِنَ القُرْفَةِ



حَبَّةُ كيوي



1

اِغْسِلِ الفَواكِهَ بِعِنايَةٍ.

2



اِقْطَعِ الكيوي والمَوْزَ دَوائِرَ.
اِقْطَعْ بَقِيَّةَ الفَواكِهِ قِطَعًا كَبيرَةً.
ضَعْ قِطَعَ الفَواكِهِ في سَلْطانِيَّةٍ.
صُبَّ عَلَيْها عَصيرَ البُرْتُقالِ و شَرابَ الفَواكِهِ.

3

أَضِفْ سُكَّرَ الفانيلا وقَليلاً مِنَ القُرْفَةِ في السَّلْطانِيَّةِ.

هلْ تَعْلَمْ...

أنَّكَ تَسْتَطيعُ تَحْضيرَ شَرابِ فَواكِهِ مُعَطَّرٍ لِسَلَطَةِ الفَواكِهِ.

في طَنْجرَةٍ صَغيرَةٍ ضَعْ 20 قِطْعَةَ سُكَّرٍ، قَليلاً مِنَ الماءِ، قَرْنَ فانيلا مَشْقوقاً طوليًا وعَصيرَ نِصْفِ لَيْمونَةٍ. أُتْرُكْهُ يَغْلي مُدَّةَ دَقيقَتَيْنِ. صَفِّي المَزيجَ بِمِصْفاةٍ صَغيرَةٍ. ضَعْهُ يَبْرُدُ في الثَّلاجَةِ. اِسْقِ بِهِ سَلاطَةَ الفَواكِهِ قَبْلَ التَّقْديمِ.



لـ 4 أشْخاصٍ

4

أَضِفِ الفَراوْلَةَ و حَرِّكْ بِلُطْفٍ مَعَ بَقِيَّةِ الفَواكِهِ. و احْذَرْ أنْ تَسْحَقَها.





5

زَيِّنْ سَلَطَةَ الفَواكِهِ بِوُرَيْقاتِ نَعْناعٍ.

كَعْكَةُ الشُّكولاتَةِ والبُنْدُقِ

ما تَحتاجُ إِلَيه :



4 بَيْضاتٍ



لَوْحُ شكولاتَةٍ بِالبُنْدُقِ
خاصٌ بحَلَوِيّاتِ الزّينَةِ
200 غْرامْ



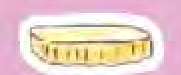


100 غْرامْ سُكَّرٍ



125 غْرامْ فَرينَة





100 غْرامْ زُبْدَة



½ كيس خَميرَةٍ
كيمْيائِيَّةٍ



1 سَخِّنِ الفُرْنَ مُسَبَقًا على حَرارَةِ 180 دَرَجَةٍ (مِقْياسُ 6).



2 أَذِبِ الشُّكولاتَةَ في طَنْجَرَةٍ مَعَ قَليلٍ مِنَ الماءِ. و بَعيدًا عَنِ النّارِ، أَضِفِ الزُّبْدَةَ و الفَرينَةَ والخَميرَةَ. حَرِّكِ الخَليطَ.



3 خُذْ إناءَيْنِ و اكْسِرِ البَيْضاتِ، ضَعِ المَحَّ (الأَصْفَرَ) في الأَوَّلِ و الزُّلالَ (الأَبْيَضَ) في الإِناءِ الآخَرِ.

لـ 8 أشْخاصٍ

4

حَضِّرْ خَليطًا رَغْوِيًّا في سَلْطانِيَّةٍ.
اِخْفِقِ المُحَّ، السُّكَّرَ، قَليلاً مِنَ الماءِ،
أَضِفْهُ إلى الشُّكولاتَةِ المُحَضَّرَةِ.



5

اِخْفِقِ الزُّلالَ حَتّى يُصْبِحَ أَنْداقًا
مِثْلَ الثَّلجِ، صُبَّهُ في الطَّنْجَرَةِ
بِلُطْفٍ و حَرِّكْ بِتَأَنٍّ.

6

أُسْكُبِ الخَليطَ في قالَبِ الفُرْنِ
المَدْهونِ و المَنْثورِ عَلَيْهِ قَليلٌ
مِنَ الفَرينَةِ و اَدْخِلْهُ يَنْضُجُ
لِحوالي 25 دَقيقَةً.

هَلْ تَعْلَمُ...

مَهارَة

زَيِّنْهُ بِالسُّكَّرِ النّاعِمِ، وَرَقِ النَّعْناعِ أو التّوتِ الأَحْمَرِ المُجَمَّدِ، كَما تُقَدَّمُ هَذِهِ الحَلْوى مَرْفوقَةً بِالكْريما الإنْجليزِيَّةِ أو سائِلِ فاكِهَةٍ طازَجَةٍ أو بِكْريما السُّكَّرِ لِلنَّهِمين.



مُحَلَّبي

ما تَحتاجُ إليهِ :



½ لِتْرِ حَليبٍ

3 مَلاعِق كَبيرَةٍ سُكَّرٍ



60 غْرامْ
طَحينُ الرُّزِّ

2 مِلْعَقَتَيْ ماءِ الزَّهْرِ



قَليلٌ مِنَ الزَّعْفَرانِ



فُسْتُقٌ أو جَوْزٌ
مُهَشَّمٌ



1

ضَعْ في طَنْجَرَةٍ الحَليبَ و السُّكَّرَ
على النَّارِ حَتّى يَبْدَأَ في الغَلَيانِ.



2

أَذِبْ طَحينَ الرُّزِّ في قَليلٍ مِنَ الماءِ
و أَضِفْهُ على الحَليبِ و واصِلِ
التَّحْريكَ حَتّى يَتَماسَكَ قِوامُهُ.

3

عِنْدَما يَبْدَأُ في الغَلَيانِ لا تَتْرُكْهُ
على النَّارِ أَكْثَرَ مِنْ دَقيقَةٍ واحِدَةٍ
حَتّى لا تَتَكَوَّنَ عَلَيْهِ طَبَقَةٌ
سَميكَةٌ عِنْدَما يَبْرُدُ.

لـ 4 أشْخاصٍ

4

أَضِفْ ماءَ الزَّهْرِ و قليلاً مِنَ الزَّعْفَرانِ و أنْتَ تُحَرِّكُهُ.

5

أُسْكُبْهُ في أواني التَّقْديم و زَيِّنْهُ بِالفُسْتُقِ أو الجَوْزِ المُهَشَّم و أَدْخِلْهُ الثَّلاجَةَ لِمُدَّةِ ساعَةٍ.

هَلْ تَعْلَمُ...

تُقَدَّمُ هَذِهِ التَّحْلِيَةُ في سَهراتِ رَمَضانَ بِمَنْطِقَةِ المَغْرِبِ العَرَبِيِّ.

مَوْطِنُ الأَرُزِّ

نَباتٌ حَوْلِيٌّ مَوْطِنُهُ آسْيا (الصّينُ والهِنْدُ وأَنْدونيسْيا). ومِنْ هُناكَ انْتَشَرَ إلى إفْريقْيا وحَوْضِ البَحْرِ الأبْيَضِ المُتَوَسِّطِ ومِنْ ثَمَّ إلى أمْريكا، عَرَفَتْهُ أوروبا عَنْ طَريقِ العَرَبِ في القُرونِ الوُسْطى.

هُناكَ 150 صِنْفاً مِنَ الأَرُزِّ، وفي الهِنْدِ يُزْرَعُ ما بَيْنَ 60-50 نَوْعاً مِنْ أَنْواعِ الأَرُزِّ. تَحْتاجُ زِراعَةُ الأَرُزِّ لِماءٍ راكِدٍ ومُسْتَنْقَعاتٍ، وأَنْواعٌ قَليلَةٌ مِنْهُ تَحْتاجُ إلى أَرْضٍ عادِيَّةٍ وجافَّةٍ لا تَغْمُرُها المِياهُ.



أُمُّ عَلي

ما تَحْتاجُ إلَيْهِ :



175 غْرامٌ مِنْ وَرَقِ الشَّخْشوخَةِ (أَوْ وَرَقِ الجُلاشْ)



50 غْرامٌ جَوْزٌ



50 غْرامٌ لَوْزٌ مُقَشَّرٌ



25 غْرامٌ جَوْزُ الهِنْدِ





25 غْرامٌ زَبيبٌ



½ مِلْعَقَةٍ صَغيرَةٍ مِنَ القِرْفَةِ



750 مل مِنَ الحَليبِ



3 مَلاعِقَ كَبيرَةٌ مِنَ السُّكَّرِ البُنِّيِّ + كَمِّيَةٌ قَليلَةٌ إضافِيَّةٌ مِنْهُ لِلتَّزْيينِ

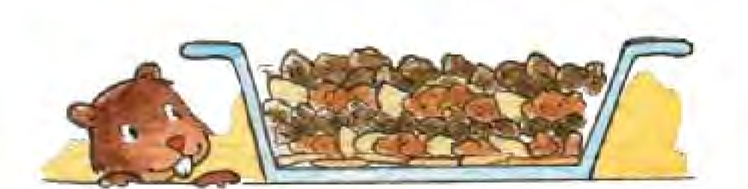




1 قَطِّعْ أَوْراقَ الشَّخْشوخَةِ أَوِ الجُلاشْ .



2 رُصَّ طَبَقَةً مِنَ الفُتاتِ في طَبَقٍ حَرارِيٍّ، ثُمَّ ضَعْ عَلَيْهِ طَبَقَةً مِنَ المُكَسَّراتِ و الزَّبيبِ و القِرْفَةِ .



3 كَرِّرْ هٰذِهِ الخُطْوَةَ حَتّى يَمْتَلِئَ الطَّبَقُ .

لـ 4 أَشْخاصٍ



4 أَخْلِطِ الحَليبَ مَعَ السُّكَّرِ و سَخِّنْهُ حَتّى الغَلَيانِ ثُمَّ صُبَّهُ فَوْقَ مُحْتَوَياتِ الطَّبَقِ.

5 رُشَّ بَعْضَ السُّكَّرِ البُنِّيِّ على الطَّبَقِ و ضَعْهُ في الفُرْنِ في دَرَجَةِ حَرارَةِ 200 لِمُدَّةِ 5 دَقائِقَ. و تُقَدَّمُ ساخِنَةً.

هَلْ تَعْلَمُ...

أَصْلُ هَذِهِ التَّحْلِيَةِ مِنْ مِصْرَ، و تَقولُ الأُسْطورَةُ بِأَنَّها تَعودُ إلى عَصْرِ المَماليكِ و تُنْسَبُ إلى زَوْجَةِ عِزِّ الدّينِ أَيْبَكَ الَّتي طَلَبَتْ مِنْ عُمّالِ بَيْتِها أَنْ يَخْلِطوا ما يوجَدُ في الدّارِ مِنْ دَقيقٍ و مُكَسَّراتٍ و سُكَّرٍ و حَليبٍ و تَوْزيعُهُ على النّاسِ فَرَحًا بِتَنْصيبِ اِبْنِها عَلِيٍّ على عَرْشِ مِصْرَ بَدَلَ زَوْجَةِ أَبيهِ شَجَرَةِ الدُّرِّ.




مَقْلوبَةُ الأَناناسِ

ما تَحتاجُ إِلَيهِ :

غُلْبَةُ أَناناسٍ





15 قِطْعَةَ سُكَّرٍ



بَيْضَتانْ



½ كيسُ خَميرَةٍ كيمْيائِيَّةٍ

100 غْرامْ زُبْدَةٍ



100 غْرامْ سُكَّرٍ ناعِمٍ



100 غْرامْ فَرينَةٍ

1 حَضِّرِ الكَراميلَ : ضَعْ 15 قِطْعَةَ سُكَّرٍ في طَنْجَرَةٍ صَغيرَةٍ ذاتَ قاعِدَةٍ سَميكَةٍ، أَضِفْ عَلَيْها 4 مَلاعِقَ كَبيرَةَ ماءٍ و بَعْضَ قَطَراتِ اللَّيْمونِ، اتْرُكْها على النّارِ. و بِمُجَرَّدِ أَنْ تَكْتَسِبَ الكَراميلَ اللَّوْنَ الذَّهَبِيَّ صُبَّها في قالِبِ الحَلْوى.



2 صَفِّفْ شَرائِحَ الأَناناسِ في قَعْرِ القالَبِ بِحَيْثُ تُغَطّي كُلَّ المِساحَةِ المُكَرْمَلَةِ.



3 إِخْلِطْ جَيِّدًا في سَلْطانِيَّةٍ الزُّبْدَةَ المُذابَةَ و السُّكَرَ حَتّى يَصيرَ الخَليطُ طَرِيًّا.

لـ 6 أشْخاصٍ

4

أَضِفِ البَيْضَ واحِدَةً بَعْدَ الأُخْرى. اِخْلِطِ الفَرينَةَ والخَميرَةَ، و أَضِفْها تَدْريجيًا لِلْمَزيجِ.



5

صُبَّ العَجينَةَ في القالَبِ دونَ أَنْ تُحَرِّكَ شَرائِحَ الأَناناسِ. ضَعِ الحَلْوى في الفُرْنِ لِمُدَّةِ 30 دَقيقَةً على حَرارَةِ 180 دَرَجَةٍ (مِقْياسُ 6).

6

أَخْرِجِ الحَلْوى بِقَلْبِ القالَبِ على صَحْنٍ جَميلٍ.



هَلْ تَعْلَمُ...

مَهارَة 1

إذا بَقِيَتْ مَعَكَ شَرائِحٌ مِنَ الأَناناسِ، تَسْتَطيعُ قَطْعَها إلى قِطَعٍ صَغيرَةٍ و إضافَتَها إلى العَجينِ.

مَهارَة 2

حَتّى تَتَأَكَّدَ مِنْ نُضْجِ الحَلْوى. أَغْرِزْ فيها طَرَفَ سِكّينٍ. إذا كانَتْ قَدْ نَضَجَتْ يَخْرُجُ السِّكّينُ جافًا.



تيراميسو

ما تَحتاجُ إليْه :



½ لِتْرِ حَليبٍ



500 غْرامْ جُبْنٍ إيطالي أَبْيَضْ (ماسْكارْبونْ)



5 بَيْضاتٍ



24 بَسْكَويت



مِلْعَقَةٌ شُكولاتَةٍ ناعِمَةٍ





100 غْرامْ سُكَّرٍ ناعِمٍ



30 غْرامْ مِنْ مَسْحوقِ الكاكاوِ المُرِّ.



1

خُذْ إناءَيْنِ عَميقَيْنِ، اكْسِرِ البَيْضَ، ضَعِ المَحَّ (الصَّفارَ) في إناءٍ، و الزُّلالَ (الأَبْيَضَ) في الإناءِ الآخَرِ.



2

أَضِفِ السُّكَّرَ إلى الإناءِ الأَوَّلِ حَيْثُ يوجَدُ الصَّفارُ. اخْفِقْ بِمِخْفاقٍ كَهْرَبائِيٍّ حَتّى يَبْيَضَّ الخَليطُ ويَصْنَعَ خَيْطًا عِنْدَما تَرْفَعُهُ. أَضِفِ الجُبْنَ بِقِطَعٍ صَغيرَةٍ، واخْلِطْ جَيِّدًا بِالمِخْفاقِ.

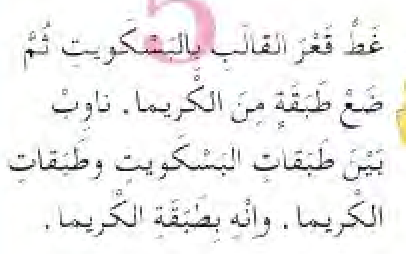
3

في الإناءِ الّذي يَحْتَوي على زُلالِ البَيْضِ، أَضِفْ قَليلًا مِنَ المِلْحِ. و اخْفِقْ حَتّى يُصْبِحَ في شَكْلِ الثَّلْجِ. أَضِفْهُ بِلُطْفٍ إلى الخَليطِ الّذي بِهِ صَفارُ البَيْضِ. حَتّى يَصيرَ لَدَيْكَ خَليطٌ رَغَوِيٌّ مُتَجانِسٌ.

لـ 8 أشْخاصٍ



4 حَضِّرِ الحَليبَ بِالشُّكولاتَةِ (أُنْظُرِ المَهارَة 1) ثُمَّ اغْمِسْ أصابِعَ البِسْكويتِ فيهِ. لا تَتْرُكْها تَتَشَرَّبْ طَويلًا.



5 غَطِّ قَعْرَ القالَبِ بِالبِسْكويتِ ثُمَّ ضَعْ طَبَقَةً مِنَ الكْريما. ناوِبْ بَيْنَ طَبَقاتِ البِسْكويتِ وطَبَقاتِ الكْريما. وانْهِ بِطَبَقَةِ الكْريما.



6 ضَعِ التيراميسو في الثَّلاجَةِ لِمُدَّةِ 8 ساعاتٍ على الأقَلِّ.



هَلْ تَعْلَمُ...

مَهارَة 1

اِخْلِطِ الحَليبَ بِمَسْحوقِ الشُّكولاتَةِ لِتَحْضيرِ الحَليبِ بِالشُّكولاتَةِ.

مَهارَة 2

أنْثُرْ عَلَيْهِ الكاكاوْ عِنْدَ التَّقْديمِ.

مَهارَة 3

مِنْ أجْلِ تَحْضيرِ التيراميسو، يُمْكِنُكَ أنْ تَسْتَبْدِلَ بِسْكويتَ المِلْعَقَةِ بِالزُّبْدَةِ. سَيَكونُ أطْيَبَ.



وَرْدَةُ الرِّمالِ





100 غرامٍ مِنْ بَتِلاتِ الحُبوبِ الخاصة بالفطور



بُرْتُقالَةٌ



لَوْحُ شُكولاتَةٍ سَمْراءَ

1

اِكْسِرِ الشُّكولاتَةَ لِقِطَعٍ صَغيرَةٍ. ضَعْها في طَنْجَرَةٍ صَغيرَةٍ مَعَ مِلْعَقَتَيْنِ مِنَ الماءِ، و اتْرُكْها تَذوبُ بِبُطْءٍ على نارٍ هادِئَةٍ مَعَ التَّحْريكِ بِمِلْعَقَةٍ خَشَبِيَّةٍ.

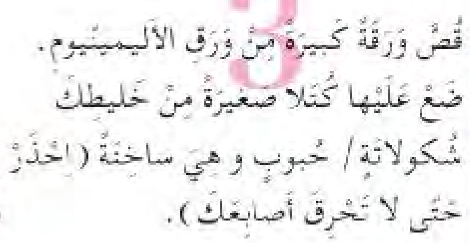


2

أَسْكُبْ بَتِلاتِ الحُبوبِ داخِلَ إناءٍ عَميقٍ و أَضِفِ الشّيكولاتَةَ المُذابَةَ. حَرِّكْ بِلُطْفٍ بِمِلْعَقَةِ الخَشَبِ حَتى لا تَكْسِرَ بَتِلاتِ الحُبوبِ.

3

قُصَّ وَرَقَةً كَبيرَةً مِنْ وَرَقِ الألَيمينْيوم. ضَعْ عَلَيْها كُتَلاً صَغيرَةً مِنْ خَليطِكَ شُكولاتَةٍ/ حُبوبٍ و هِيَ ساخِنَةٌ (اِحْذَرْ حَتى لا تَحْرِقَ أَصابِعَكَ).





لـ 4 أَشْخاصٍ



4

في انْتِظارِ أَنْ تَتَجَمَّدَ الشُّكولاتَةُ
اِبْشُرْ حَبَّةَ بُرْتُقالٍ ثُمَّ اعْصِرْها.



5

في طَنْجَرَةٍ أُخْرى اسْكُبْ عَصيرَ البُرْتُقالَةِ مَعَ نِصْفِ كَأْسِ ماءٍ، أَضِفْ 10 قِطَعِ سُكَّرٍ مَعَ بَشْرِ البُرْتُقالَةِ.
اُتْرُكْها تَطْبُخُ 15 دَقيقَةً مَعَ التَّحْريكِ.

6

زَيِّنْ وَرْداتِ الرِّمالِ بِبَشْرِ البُرْتُقالِ و اسْقِها بِالشَّرابِ المُتَحَصَّلِ عَلَيْهِ.

7

اُتْرُكْها تَبْرُدُ، ثُمَّ أَدْخِلْها إلى الثَّلّاجَةِ لِمُدَّةِ 20 دَقيقَةً.



هَلْ تَعْلَمُ...

أَصْلُ وَرْدَةِ الرِّمالِ الحَقيقيَّةِ :

في الأَصْلِ، تَتَكَوَّنُ وَرْدَةُ الرِّمالِ، الَّتي نَجِدُها في الصَّحْراءِ، مِنْ بِلَّوْراتِ الجِبْسِ و الرَّمْلِ و جُزَيْئاتِ الماءِ.

و نُسَمّي هَذِهِ التَّحْلِيَةَ بِوَرْدَةِ الصَّحْراءِ لأَنَّ البِلَّوْراتِ تُشْبِهُ البَتَلاتِ في الوَرْدَةِ.



أَبْجَدِيَّةُ التَّحْلِيَة

تَجْويفاتٌ : فَتحاتٌ صَغيرَةٌ في جِسْمِ صينِيَّةِ المادْلين.

اِخْفِقْ زُلالَ البَيْضِ لِيُصْبِحَ كالثَّلْجِ : هُوَ إعْطاءُ شَكْلٍ رَغَوِيٍّ كَثيفٍ لِبَياضِ البَيْضِ بالتَّحْريكِ المُسْتَمِرِّ و السَّريعِ.

سُكَّرٌ بُنِّيٌّ : سُكَّرٌ غَيْرُ مُكَرَّرٍ، في شَكْلِهِ الخامِ، لَوْنُهُ بُنِّيٌّ و مُعَطَّرٌ.

طَبْخٌ على بَياضٍ : اِطْهِ العَجينَةَ دونَ أَنْ تَتْرُكَها حَتّى تَكْسِبَ اللَّوْنَ الذَّهَبِيَّ.

حَلِّلْ : تَضَعُ مادَّةً في سائِلٍ و تُحَرِّكُها حَتّى تَذوبَ فيهِ.

أذابَ : خَلْطُ مادَّةٍ بِسائِلٍ لِتُعْطي في النِّهايَةِ شَكْلًا واحِدًا.

ماءُ الزَّهْرِ : سائِلٌ حُلْوٌ و مُعَطَّرٌ مُسْتَخْرَجٌ مِنْ زَهْرِ البُرْتُقالِ.

خُشافٌ : فاكِهَةٌ مَطْبوخَةٌ مَعَ السُّكَّرِ.

قَرْنُ فانيلا : غِلافٌ طَويلٌ يَحْتَوي على بُذورِ نَبْتَةِ الفانيلّا.

تَكَتُّلاتٌ : تَكَوُّنُ كُتَلٍ صَغيرَةٍ في عَجينَةٍ لَيْسَتْ مَخْلوطَةً جَيِّدًا.

مُتَجانِسٌ : عَجينَةٌ مُتَماسِكَةٌ و مَلْساءُ تَمامًا.

خَميرَةٌ كيمْيائِيَّةٌ : مَسْحوقٌ أَبْيَضٌ يُسْتَعْمَلُ لِتَخْميرِ الحَلَوِيّاتِ.

مايْزينا : دَقيقُ الذُّرَةِ يَدْخُلُ في تَحْضيرِ بَعْضِ الأَطْباقِ.

نقع : وَضْعُ الفَواكِهِ في سائِلٍ لِمُدَّةٍ مُعَيَّنَةٍ حَتّى تَكْسِبَ طَعْمَ العَصيرِ الَّذي وُضِعَتْ فيهِ.

ماسْكارْبونْ : جُبْنٌ إيطالِيٌّ أَبْيَضُ يَحْتَوي على كَثيرٍ مِنَ الدُّهونِ، مَصْنوعٌ مِنْ حَليبِ البَقَرِ. و هُوَ يَسْتَعْمِلُ أَكْثَرَ في تَحْضيرِ التيراميسو.

وَرَقٌ كِبْريتِيٌّ : وَرَقٌ أَبْيَضُ مُقاوِمٌ لِلاحْتِراقِ أَثْناءَ الطَّهْيِ.

كيسٌ كابِسٌ : مِنْ أَدَواتِ المَطْبَخِ، جَيْبٌ لَهُ فَتْحَتانِ، الأولى ضَيِّقَةٌ تَسْمَحُ بِتَرْكيبِ حَلَقاتٍ مُخْتَلِفَةِ الأَشْكالِ، و الثّانِيَةُ واسِعَةٌ تَسْمَحُ بِإِدْخالِ العَجينِ أَوْ الكْريما مِنْ أَجْلِ تَكْوينِ ديكوراتٍ مُخْتَلِفَةٍ.

مِقْياسُ الحَرارَةِ (تيرْموسْتا) : هُوَ جِهازٌ لِتَثْبيتِ دَرَجَةِ حَرارَةٍ مُسْتَمِرَّةٍ في الفُرْنِ.

بَشْرٌ : قِشْرَةُ لَيمونَةٍ أو بُرْتُقالَةٍ مُقَطَّعَةٌ إلى قِطَعٍ صَغيرَةٍ بِواسِطَةِ آلَةٍ خاصَّةٍ هِيَ المِبْشَرَةُ، يُسْتَعْمَلُ لِتَعْطيرِ الأَطْباقِ.

هَشْمٌ : طَحْنُ المُكَسَّراتِ في قِطَعٍ خَشِنَةٍ.







